andrew James

Mijoteuse



Ce manuel est applicable aux modèles suivants:

1.5L

3.5L

6.5L

8.0L

Veuillez lire ce manuel d'utilisation attentivement et le conserver pour toute consultation future.



@AndrewJamesFr

Table des matières

Consignes de sécurité

Lorsque vous utilisez les appareils électriques, veuillez suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- S'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.
- Ne jamais plonger le bloc moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Ne jamais laisser l'appareil pendre d'une table ou d'un comptoir. Veuillez positionner l'appareil en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par inadvertance.

- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébuchera ou être tiré par des animaux ou des enfants.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude.
- Toujours débrancher l'appareil en tout sécurité. Ne jamais tirer sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.

Consignes de sécurité spécifiques

- Veuillez faire attention lors du déplacement de la mijoteuse parce qu'elle contient des aliments chaudes, l'eau chaude et d'autres liquides chaudes.
- N'utiliser que l'appareil pour les fins prévues.
- Ne jamais allumer l'appareil sans aliments dans la cocotte en céramique.
- Laisser le couvercle et la cocotte en céramique refroidir avant de les nettoyer avec de l'eau.
- Ne jamais toucher la surface de l'appareil lors du fonctionnement parce qu'elle devient très chaude. Ne toucher que les boutons ou les poignées.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Toujours porter des gants pour retirer le couvercle ou pour manipuler le contenu de la mijoteuse.
- Ne jamais tenter de cuire les aliments dans la base de l'appareil toujours utiliser le plat en céramique.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le plat en céramique est fissurée, ébréchée, ou endommagée.

- Toujours débrancher l’appareil lorsqu’il n’est pas utilisé.
- Ne jamais allumer la mijoteuse lorsqu’elle est renversée ou sur le côté. Toujours manipuler le couvercle en verre et le plat en céramique soigneusement parce qu’ils sont fragiles.
- Veuillez noter: à cause du processus de fabrication, le dessous de la cocotte a une texture un peu grossière. Faire attention en la plaçant sur les surfaces afin d’éviter les endommages aux surfaces.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation il est nécessaire de déballer l’appareil complètement. Veuillez enlever toutes les étiquettes.
- Veuillez laver la cocotte en céramique et le couvercle dans l’eau chaude et savonneuse à l’aide d’un éponge ou un chiffon puis rincer et sécher complètement.
- Ne jamais plonger la base de la mijoteuse dans l’eau ou tout autre liquide.
- Pendant l’utilisation initiale on peut sentir une petite odeur, cela est dû au réchauffement des résidus laissé pendant la procédure de fabrication, ceci est complètement normal et disparaîtra après avoir utilisé l’appareil.

RÉGLAGE AUTO:

- À l’aide du réglage auto on peut cuire les aliments congelés au cours de la journée. Après 8-10 heures, les aliments seront prêts à manger. La mijoteuse va cuire les aliments à haute température jusqu’à ce que les aliments ont été décongelés et l’appareil a atteint une température préprogrammée puis la température va passer de haute à bas. Maintenant l’appareil va rester à température constante. Pour prolonger le temps de cuisson on peut utiliser le réglage modéré et pour réduire le temps de cuisson veuillez utiliser le réglage élevé.

Mise en service

- Toujours placer l’appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur, loin du bord du comptoir.
- Ne jamais utiliser l’appareil sur le plancher.

- Mettre les ingrédients dans la cocotte en céramique puis placer la cocotte dans la base. Poser le couvercle en verre sur l'appareil. S'il est nécessaire de précuire ou de dorer les aliments, cela doit se faire dans une poêle. Ne jamais tenter de précuire ou de dorer les aliments dans la mijoteuse.
- Régler le bouton de commande à OFF avant de brancher l'appareil.
- Après la cuisson éteindre et débrancher la mijoteuse puis retirer la cocotte en céramique avec des gants de cuisine.

CAUTION: Ne jamais toucher la base de l'appareil après la cuisson parce qu'elle reste chaude.

Cuisson lente

- La cuisson lente a toujours été le meilleur moyen de préparer les repas chauds et sain.
- Les genres de repas qui sont liés à la mijoteuse ont toujours été les soupes ou les ragoûts mais avec le pot en céramique on peut aussi faire la plupart des repas familiaux et les plats de dîner. Ce pot est convenable et aussi bien présentable à servir sur la table. (Toujours placer le pot de céramique sur un nappe de table ou une surface résistante à la chaleur.)
- La cuisson lente est idéale pour cuire les viandes moins tendres, parce que la cuisson douce assure que la viande est tendre et riche en saveur.
- Pour préparer les aliments et les aliments qu'on peut cuire dans la mijoteuse:

On peut cuire la majorité des aliments dans la mijoteuse, cependant veuillez suivre les consignes ci-dessous.

- Couper les légumes en petites morceaux, parce que les aliments prennent plus de temps à cuire que la viande et faire sauter pendant 2-3 minutes avant de les mettre dans la mijoteuse. Toujours placer les légumes racines au fond de la cocotte, s'assurer que tous les ingrédients sont immergés dans le liquide de cuisson.
- Nous recommandons d'enlever tout le gras visible parce que la cuisson lente ne permet pas le gras de s'évaporer.

- Si on adapte des recettes fondées sur une cuisson traditionnelle, il est possible qu'il faut réduire alors la quantité de liquide utilisé. La cuisson dans une cocotte mijoteuse n'entraîne pas une évaporation de liquide aussi rapide que lors de la cuisson traditionnelle.
- Ne jamais laisser les aliments crus dans la mijoteuse.
- Ne jamais faire réchauffer les aliments dans la mijoteuse. On devrait tremper les haricots rouges puis les bouillir avant de les cuire dans la mijoteuse.
- La poterie en grès authentique est cuite à hautes températures, il pourrait y avoir de petites imperfections sur la surface de la cocotte et les imperfections pourrait causer le couvercle en verre d'osciller. Cependant la cuisson lente à basse température ne produit pas de vapeur donc il n'y a que très peu de chaleur gaspillée. Tout au long du cycle de vie du produit l'usure normale va causer la surface du récipient de se craqueler, cela est normal et il ne nuit pas à la performance de la cocotte céramique.
- Ne jamais placer le récipient céramique ou le couvercle en verre au four, au congélateur, ou micro-ondes sur une cuisinière à gaz ou électrique.
- Ne jamais exposer le plat céramique ou le couvercle en verre aux brusques changements de température. Si le récipient de cuisson est soumis à de brusques changements de température, il risque de se fissurer.
- Ne jamais laisser la cocotte tremper pendant longtemps (cependant on peut laisser de l'eau dans la cocotte).
- Il y a une plaque sur la base de la cocotte que doit rester non émaillée au cours du processus de fabrication. Éviter de plonger la mijoteuse dans l'eau parce que la base est poreuse et elle va absorber l'eau.
- Ne jamais allumer l'appareil si le plat est vide ou si le plat céramique n'est pas positionnée dans la base de la mijoteuse.

Conseils pour la cuisson

- Pour obtenir les meilleurs résultats au moins à moitié plein.
- La cuisson lente retient l'humidité, donc pour réduire l'humidité lors de la cuisson, retirer le couvercle et régler la température au réglage élevé (si la température est déjà au réglage modéré ou auto) et faire mijoter pendant 30 à 45 minutes.
- Ne soulever pas le couvercle plus que nécessaire lors de la cuisson**, s**ous peine de dissiper la chaleur et d'évaporer le liquide. Chaque fois que le couvercle est élevé, il faut rajouter 10 minutes au temps de cuisson.
- Lorsqu'on fait cuire les soupes, veuillez laisser 5cm d'espace libre entre le bord de la cocotte céramique et la surface de la nourriture.
- Beaucoup de recettes devrait être cuite pendant toute la journée, si on n'a pas assez de temps le matin, préparer les aliments la nuit précédente, les mettre dans un récipient couvert et les placer au réfrigérateur. Mettre les aliments dans la cocotte céramique et ajouter le liquide/jus de viande. Sélectionner le réglage modéré, élevé ou auto.
- On devrait cuire la plupart de recettes pendant 8-10 heures à basse température, 4-6 heure à température élevée ou pendant 5-7 en mode auto.
- Certains aliments ne peuvent pas être cuite dans la mijoteuse, par exemple les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème. Toujours ajouter ces aliments à la fin de la cuisson. De nombreux facteurs peuvent affecter le temps de cuisson par exemple la teneur en eau et en graisse, la température des aliments et aussi la taille des morceaux.
- Couper les aliments en morceaux afin d'accélèrera la cuisson. Pour tirer le maximum de la mijoteuse de nombreux tâtonnements seront nécessaires.
- Normalement les légumes prennent plus de temps à cuire que la viande donc si possible placer les légumes au fond de la mijoteuse.
- Lorsque les aliments sont cuits, éteindre la mijoteuse et laisser le couvercle sur l'appareil. La chaleur résiduelle dans la cocotte céramique va garder les aliments au chaud pendant 30 minutes. Régler l'appareil à la température la plus basse.

- Tous les aliments dans l'appareil doit être recouvert de liquide, de sauce ou de jus de viande. Préparer la sauce dans une autre poêle / verseuse puis recouvrir les aliments complètement.
- Dorer la viande et les oignons avant de les mettre dans la mijoteuse préserve le jus et la saveur dans la viande. Cela réduit aussi la teneur en matière graisse avant de mettre la viande ou les oignons dans la cocotte. Le dorage peut améliorer la saveur cependant si vous manquez de temps cependant il n'est pas nécessaire.
- Pour cuire les rôtis, la taille et la forme du rôti est très importante. S'assurer que le rôti ne remplit jamais la cocotte plus de trois quarts et puis couvrir avec de l'eau chaude. Si nécessaire on peut couper le rôti en deux. S'assurer que le rôti ne dépasse pas la limite de poids maximale de l'appareil.

Nettoyage & Entretien

Avant le rangement ou le nettoyage toujours vérifier que l'appareil est débranché et l'interrupteur est positionné à OFF. S'assurer que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer.

Toujours laver la cocotte céramique à main avec de l'eau tiède et savonneuse.

- Pour enlever les aliments collés au fond la cocotte céramique, faire tremper la cocotte pendant toute une nuit puis rincer le jour suivant.
- On peut laver l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne jamais utiliser les nettoyants abrasif ou les tampons à récurer pour nettoyer l'appareil parce qu'ils peuvent endommager la surface.

Recettes

Veuillez noter, les recettes suivantes ont étés faits avec notre mijoteuse 6.5 litres. Si votre mijoteuse est d'une taille plus petite, il sera nécessaire d'ajuster les quantités d'ingrédients en conséquence.

Soupe aux tomates et poivrons rouges

1 oignon, haché	1 cuillère à soupe de purée de tomates
2 gousses d'ail, écrasé	1 litre de bouillon de légumes (tiède)
4 poivrons rouges, épépinés et hachés	Sel et poivre, au goût
1 cuillère à café de poudre de piment	Huile de basilic
6 tomates frais, pelés et coupés	

1. Régler la mijoteuse au HIGH (haut) et préchauffer 15-20 minutes.
2. Ajouter tous les ingrédients et mélanger.
3. Régler la mijoteuse au LOW (bas) et laisser cuire 6 heures.
4. Mixer au mixeur plongeant avant de servir. Faire un tourbillon d'huile de basilic sur la soupe et servir.

Curry Thaï au poulet, cacahuète et courge musquée

6 poitrines de poulet, coupé en petits morceaux	4 cuillères à soupe de pâte de curry thaï rouge
2 courges musquées, pelés et coupés en cubes	2 cuillères à soupe de sauce de soja
2 boîtes de lait de coco	2 cuillères à soupe de cari en poudre
125ml de sauce chili douce	150g cacahuète salées
½ pot de beurre de cacahuète	

1. Préchauffer la mijoteuse au réglage haut pour 15 minutes.
2. Ajouter tous les ingrédients sauf les cacahuètes et mélanger.
3. Mettre la mijoteuse au réglage bas et laisser cuire 4-6 jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
4. Servir avec du riz parfumé et arroser de cacahuètes et servir.

Ragoût au porc, tomates et paprika

1 oignon finement haché	1 boîte de tomates hachés
1 poivron rouge épépiné et tranché	50g de tomates séchées au soleil
500g de porc maigre, coupé en petits morceaux	100ml de bouillon de poulet ou de légumes (tiède)
1 cuillères à soupe de paprika	100ml crème fraiche

1. Préchauffer la mijoteuse au réglage haut pour 15 minutes.
2. Ajouter tous les ingrédients sauf la crème fraiche. Laisser cuire au réglage bas pour 6 heures.
3. Avant de servir, ajouter la crème fraiche et remuer un peu.

Moelleux au chocolat à la vapeur

6oz/150g de beurre ou margarine	6oz/150g de sucre
8oz/200g de farine levante	1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 grands œufs	2oz/50g de cacao
130ml de lait	40g de pépites de chocolat

1. Battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse.
2. Ajouter les œufs et l'extrait de vanille et battre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
3. Tamiser la farine et ajouter au mélange avec le cacao et bien mélanger. Ajouter les pépites de chocolat et remuer.
4. Graisser un plat à four en verre de 1 litre. Verser le mélange dans le plat et couvrir de papier sulfurisé. Nouer un bout de ficelle autour du plat afin de fixer le papier.
5. Poser le plat dans la mijoteuse et remplir avec d'eau jusqu'à l'eau atteint trois-quarts de la hauteur du plat. Laisser cuire au réglage haut pour 2-3 heures.
6. Retirer avec caution le plat de la mijoteuse, enlever le papier sulfurisé et servir.

«Fudge» au chocolat

500g de chocolat noir (ne dépassant pas 60% cacao), en morceaux	1 boîte de lait concentré sucré
20g de beurre	1 cuillère à café d'extrait de vanille
Huile en aérosol	Film étirable

1. Arroser le plat en céramique d'huile.
2. Mettre la mijoteuse au réglage LOW (bas).
3. Ajouter tous les ingrédients au plat. Mettre le couvercle et laisser cuire 2 heures, en remuant toutes les 30 minutes.
4. Verser le mélange dans une moule de cuisson recouverte de film étirable.
5. Faire refroidir au réfrigérateur la nuit, puis couper en gros morceaux.

Le «Fudge» est une sucrerie typiquement britannique ou américaine. On peut faire beaucoup de types différents en ajoutant les fruits, les noix, les bonbons et les saveurs différents.

Jarrets d'agneau

2 oignons rouges	300ml de vin rouge
3 gousses d'ail	3 vinaigre balsamique
2 branches de céleri, finement tranchés	400ml de bouillon d'agneau
1 poireau, finement tranché	1 feuille de laurier
1 carotte, finement tranché	Brins de thym et romarin
4 jarrets d'agneau	Assaisonnement, au goût
1 boîte de tomates hachés	

1. Préchauffer la mijoteuse à la température requise.
2. Préparer les légumes. Placer tous les ingrédients dans la mijoteuse et mélanger bien. Le bouillon doit être tiède quand on l'ajoute car cela aide à maintenir la température.
3. Régler la mijoteuse au réglage LOW (bas) et laisser cuire 6-8 heures, jusqu'à ce que l'agneau soit tendre. Avant de servir, si le mélange est trop liquide, ajouter 1-2 cuillères à café de fécule de maïs dissout dans un peu d'eau. Augmenter la température au réglage HIGH (haut) pour 5-10 minutes afin d'épaissir le mélange.
4. Assaisonner selon goût et servir.

Ragoût aux tomates, haricots de Lima et agneau

1 oignon finement haché	400g d'haricots de Lima
2 branches de céleri, finement tranchés	500ml de bouillon d'agneau
1 poivron rouge, finement tranché	2 cuillères à café de pâte de tomates séchés
1 grande carotte, coupé en cubes	1 cuillère à café d'origan
450g d'agneau à ragoût, coupé en	Assaisonnement, au goût
1 barquette de tomates cerise	
1 boîte de tomates hachés	

1. Préchauffer la mijoteuse.
2. Placer tous les ingrédients dans la mijoteuse et mélanger bien. Le bouillon doit être tiède quand on l'ajoute car cela aide à maintenir la température.
3. Régler au réglage LOW (bas) et laisser cuire 6-8 heures. Assaisonner selon goût avant de servir.

Soupe aux patates douces, pommes et gingembre

2-3 cuillères à café de gingembre râpé selon préférence	700ml d'eau ou boillon
1 oignon	Assaisonnement, au goût
2 patates douces, coupé	Feuilles de coriandre pour garnir
2 branches de céleri, coupé	
2 pommes à cuire	

(Pour cette recette on a besoin d'un mixeur plongeant)

1. Préchauffer la mijoteuse environ 15 minutes.
2. Ajouter tous les ingrédients au plat. Le bouillon doit être tiède lorsqu'on l'ajoute afin de maintenir la température du mélange. Régler la mijoteuse à LOW pendant 6-8 heures.
3. Utiliser le mélangeur à main pour mélanger la soupe afin d'obtenir une consistance lisse. Assaisonner et ajouter un peu de jus de citron selon préférence. Réchauffer au besoin avant de servir.

Garantie UK & UE

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu ou le numéro de commande est nécessaire comme preuve de paiement donc il est essentiel de les garder en lieu sûr. La garantie ne s'applique que si l'appareil est utilisé pour les fins prévue et si toutes les instructions ont été respectées. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Une utilisation abusive va invalider la garantie. On ne peut accepter les marchandises retournées que s'ils ont été emballés correctement dans l'emballage d'origine avec le reçu/numéro de commande. Ceci n'affecte pas vos droits statutaires.

Les marchandises retournées devraient être nettoyées et retournées dans un état aussi proche que possible de l'état d'origine.

En cas de défaillance au cours des 12 premiers mois de la garantie fixée, nous payerons tous les frais d'envoie pour le retour. Après 12 mois le consommateur sera contraint de payer le retour de ce produit. Nous à notre tour nous payerons pour tous les frais de réparation et les frais de retour au consommateur.

Si le client souhaite retourner un produit pour un remboursement total, on a le droit de le faire sous une période de 7 jours. Veuillez visiter notre site www.andrewjamesworldwide.com pour voir notre politique de retour.

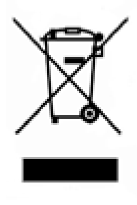
Les consommateurs sont responsable pour payer toutes taxes qui s'appliqueront sur nos produits lorsqu'ils sont expédier hors l'UE.

TVA est appliqué sur tous nos prix.

Une fois que un produit nous a été retourné nous avons pour objectif de le réparer ou de le remplacer sous une période 30 jours après avoir reçu le produit.

La garantie ne couvre aucun défaut causé par l'utilisation abusive, les dommages, l'accumulation de calcaire, ou les réparations par un tiers. En outre l'usure normale n'est pas couverte par la garantie.

Élimination de l'appareil



Veuillez noter que cet appareil est marqué par ce symbole:

Ceci signifie qu'on ne peut pas disposer de cet appareil dans les ordures ménagères parce que les déchets électriques ou électroniques doivent être éliminé séparément.

Conformément à la directive WEEE, chaque état membre doit s'assurer de la bonne collection, récupération, traitement et recyclage des déchets électriques et électroniques. Les ménages privés dans UE peut prendre leur matériel utilisé aux stations de recyclage gratuitement. Dans certains membres d'états, appareil utilisé peut être retourné au où ils ont été achetés à la condition que vous achetez de nouveaux produits. Veuillez contacter le vendeur, distributeur ou les autorités municipales pour de plus amples informations sur l'élimination des déchets électriques et électroniques.

Nos Coordonnées

Andrew James UK ltd
Unit 1,
PC Henderson Premises
Bowburn North Industrial Estate
Bowburn,
Co Durham
DH6 5NG

Assistance Clientèle/technique: Tel: +441913778358

Assistance Clientèle/technique Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Site Web : www.andrewjamesworldwide.com